



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

**REQUISITOS ZOOSSANITÁRIOS DO BRASIL PARA A IMPORTAÇÃO DE
 CRUSTÁCEOS NÃO VIÁVEIS E DERIVADOS ORIGINÁRIOS DE PESCA EXTRATIVA
 OU AQUICULTURA**

Os crustáceos não viáveis de qualquer origem e de qualquer espécie, desde sua entrada no país, deverão estar inteiramente limpos (descascados, descabeçados e eviscerados).

I. Para produtos de crustáceos de qualquer origem e de qualquer espécie, destinados a qualquer finalidade, serão exigidos os seguintes requisitos zoossanitários:

1. Produtos de crustáceos hermeticamente lacrados

1.1. Esterilização por calor por meio de tratamento térmico a 121°C por pelo menos 3,6 minutos

ou

1.2. outro processamento equivalente aprovado pelo Departamento de Saúde Animal.

2. Produtos de crustáceos cozidos

2.1. Cocção a 100°C por pelo menos 3 (três) minutos.

ou

2.2. outro processamento equivalente aprovado pelo Departamento de Saúde Animal.

3. Produtos de crustáceos pasteurizados

3.1. Cocção a 90°C por pelo menos 10 minutos.

ou

3.2. outro processamento equivalente aprovado pelo Departamento de Saúde Animal.

II. Estão dispensados de requisitos zoossanitários e de Certificado Sanitário Internacional os seguintes produtos de crustáceos para qualquer finalidade:

- Quitina quimicamente extraída;
- Quitosana quimicamente extraída.

III. Estão dispensados de requisitos zoossanitários os produtos de crustáceos para comércio com a finalidade de consumo humano:

- Produtos de crustáceos processados prontos para consumo humano, por exemplo:
 - Refeições congeladas contendo crustáceos, prontas para aquecimento doméstico;



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

- Produtos enlatados contendo crustáceos;
- Crustáceos em conservas e/ou salmouras;
- Crustáceos empanados prontos para aquecimento doméstico;
- Crustáceos marinados;
- Crustáceos processados em bolos, empadas, rolinhos primavera e semelhantes;
- Demais produtos de crustáceos processados prontos para o consumo humano destinados à venda direta ao consumidor.

IV. Para crustáceos não viáveis de qualquer espécie, com a finalidade de consumo humano, resfriados ou congelados, crus ou pré-cozidos, acondicionados em embalagens individuais, serão exigidos os seguintes requisitos zoossanitários:

Da origem:

O produto deverá vir acompanhado de Certificado Sanitário Internacional em português emitido ou endossado pelo Serviço Oficial do país exportador com as seguintes informações zoossanitárias:

- a) Os animais que deram origem ao produto não foram despescados ou capturados em razão de medida sanitária.

V. Para crustáceos não viáveis de qualquer espécie, destinados à planta processadora, com a finalidade de consumo humano, que passarão por fracionamento em SIF, serão exigidos os seguintes requisitos zoossanitários:

Da origem:

O produto deverá vir acompanhado de Certificado Sanitário Internacional em português emitido ou endossado pelo Serviço Oficial do país exportador com as seguintes informações zoossanitárias:

- a) Os animais que deram origem ao produto não foram despescados ou capturados em razão de medida sanitária.

No destino:

- b) Os crustáceos importados somente poderão ser destinados a planta processadora devidamente aprovada pelo Serviço de Inspeção Federal – SIF, onde serão aplicados padrões de boas práticas de fabricação, de biossegurança e de adequada disposição de todos os resíduos gerados pelo processamento, a fim de se mitigar o risco de transmissão de eventuais patógenos às águas nacionais*.

Nota: A critério do MAPA poderão ser coletadas amostras dos produtos importados para a realização de análises e testes de diagnóstico.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

***Nota explicativa a respeito do item b do item V**

A biossegurança e a adequada disposição de todos os resíduos gerados pelo processamento, com a finalidade de mitigar o risco de transmissão de eventuais patógenos às águas nacionais compreenderá no mínimo o disposto nos itens 1 e 2 abaixo:

1. Deverão ser empregados como medidas de tratamento e disposição dos resíduos sólidos orgânicos um dos seguintes processos:

- 1.1. Incineração;
- 1.2. Extração química de quitina/quitosana;
- 1.3. Esterilização por meio de cocção à temperatura mínima de 90°C por pelo menos 60 minutos.
- 1.4. Renderização por meio de pré-aquecimento entre 50-60°C seguido de cocção entre 95°-100°C por 15-20 minutos. As proteínas e óleos são então separadas por centrifugação à temperatura de 90°C.
- 1.5. Compostagem, desde que o resíduo seja submetido a aquecimento prévio a 85°C por 25 minutos.
- 1.6. Ensilagem, desde que o resíduo seja submetido a aquecimento prévio a 85°C por 25 minutos. O pH deverá ser mantido abaixo de 4.0 durante todo o processo.
- 1.7. Fabricação de farinha por meio de fervura da matéria prima a pelo menos 100 ° C durante 3 minutos; e em seguida, submetida à secagem entre 115 e 138°C (ou outro processamento equivalente aprovado pelo Departamento de Saúde Animal)
- 1.8. Fabricação de óleo por meio do seguinte processo:
 - 1.8.1. Aquecimento da matéria prima a temperaturas de 95-100°C durante 15-20 minutos (a matéria prima pode ser pré-aquecida a 50-60 ° C antes da cocção). O material cozido é submetido então à prensagem e o produto desta prensagem em seguida é aquecido a 90-95°C, produzindo o óleo. Por sua vez, o óleo é decantado em água quente a 90°C;
ou
 - 1.8.2. Aquecimento da matéria prima a 80- 85 ° C durante 20 minutos. O material cozido é submetido então à prensagem e o produto desta prensagem em seguida é aquecido a 90-95°C, produzindo o óleo. Por sua vez, o óleo é decantado em água quente a 90°C;
ou
 - 1.8.3. outro processamento equivalente aprovado pelo Departamento de Saúde Animal.

2. Para os efluentes deverão ser empregados como medidas de tratamento e disposição os seguintes processos:

- 2.1. Tratamento primário: Triagem para remoção de partículas sólidas, sedimentação, separação de óleos e graxas, floculação.
- 2.2. Tratamento secundário: O líquido resultante do tratamento primário deverá então ser submetido a tratamento aeróbico ou anaeróbico.
- 2.3. Tratamento físico-químico: O líquido resultante do tratamento secundário deverá ser submetido à desinfecção por meio de:
 - 2.3.1. Cloração à concentração residual de 0,2 mg/l ;



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

2.3.2. Ozonização; ou

2.3.3. Tratamento térmico a pelo menos 100°C, por no mínimo 20 minutos; ou

2.3.4. Outro processamento aprovado pelo Departamento de Saúde Animal igualmente eficaz para mitigar o risco de transmissão de patógenos às águas nacionais.